JUAN DEL ROSARIO SOSA: figura relevante de Agaete. Maestro cocinero y empresario de Gran Canaria, 1875-1958

Antonio J. Cruz y Saavedra

2019

JUAN DEL ROSARIO SOSA: figura relevante de Agaete. Maestro cocinero y empresario distinguido de Gran Canaria, 1875-1958

JUAN DEL ROSARIO SOSA: relevant figure of Agaete. Master chef and distinguished businessman of Gran Canaria, 1875-1958

Antonio J. Cruz y Saavedra[1]

RESUMEN

En Agaete, como en la mayoría de pueblos, nacieron y se forjaron personajes que contribuyeron al desarrollo y bienestar de Canarias. Personajes, que con el paso del tiempo, han quedado en el olvido, por lo que la comunidad está obligada a rescatar, recordar y tratar de darles a conocer a los ciudadanos amantes de su historia, a pesar de la opinión de los que consideran que no aportan nada a la historiografía. Nada más lejos de la realidad, Juan del Rosario Sosa, *Juanito El Pelao*, fue uno de esos jóvenes que se vieron obligados a migrar de su terruño, forjando su vida profesional primero en La Orotava y luego en Las Palmas. Movilizado y condecorado en combate, el destino le deparó regresar a Canarias con vida, después de lucharen la guerra de Filipinas. Autodidacta, emprendedor y empresario inquieto, se le consideró un maestro de la cocina y de la repostería, labrándose un merecido prestigio y respeto en el ámbito de la hostelería, grajeándose el cariño y la amistad de todos los que le conocieron. Y, como los de su generación, vivió un periodo de enormes y trascendentales cambios geopolíticos y sociales, figurando en algunos en primera línea.

Palabras clave: hostelería, friegaplatos, chef, hotel, menú, el pelao.

ABSTRACT

In Agaete, as in most towns, people were born and forged who contributed to the development and welfare of the Canary Islands. Characters, that over time, have been forgotten, so the community is obliged to rescue, remember and try to make them known to citizens who love their history, despite the opinion of those who consider that they do not contribute anything to historiography. Nothing is further from reality, Juan del Rosario Sosa, Juanito El Pelao, was one of those young people who were forced to migrate from their homeland, forging their professional life first in La Orotava and then in Las Palmas. Mobilized and decorated in combat, destiny brought him back to the Canary Islands alive, after fighting in the Philippine war. Self-taught, entrepreneur and restless businessman, he was considered a master of the kitchen and pastry, carving a deserved prestige and respect in the field of hospitality, gaining the love and friendship of all who knew him. And, like those of his generation, he lived through a period of enormous and transcendental geopolitical and social changes, figuring in some in the front line.

Keywords: hostelry, dishwasher, chef, hotel, menu, el pelao.

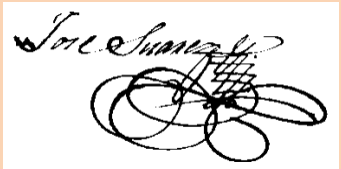
[1] Colabora en este trabajo el Licenciado en Historia y documentalista Aréstor Antonio Cruz Jorge.

A todos los profesionales de la hostelería,
empresarios y emprendedores
de este pueblo.

1. Referencias biográficasde Juan del Rosario Sosa y familia

Juan del Rosario Sosa era hijo de Francisco Rosario y González y de María de la Encarnación de Sosa y Rosario. Nació en El Valle de Agaete el 27 de diciembre de 1875 y fue bautizado en la parroquia de Nuestra Señora de la Concepción por el párroco Antonio Agustín González y Vega el día treinta y uno con el nombre de Juan Evangelista. Actuando de padrino su abuelo paterno Santiago Rosario Pérez y de testigos Juan Rosario e Ignacio de la Nuez, ambos de profesión labradores.

Su padre, Francisco Rosario y González, nació el 21 de febrero de 1841, bautizándolo el Beneficiado Servidor José Suárez el veinticinco, ejerciendo de padrino José Rosario. Francisco era hijo legítimo de Santiago Rosario Pérez y de Rita González Mendoza, siendo sus abuelos paternos Juan Rosario y Josefa Pérez y sus abuelos maternos José González y Josefa Mendoza. Su madre, María de la Encarnación, vino al mundo el 3 de marzo de 1848, recibiendo las aguas bautismales el día veintinueve por el Beneficiado Servidor Antonio Agustín González y Vega, figurando de padrino Gerónimo Martín. María de la Encarnación, era hija de Domingo de Sosa Saavedra y de Catalina Rosario Medina, y nieta de Gregorio de Sosa y María Saavedra y de José Rosario y Rosalía Medina.



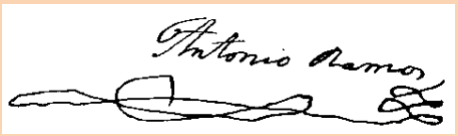
Firma del Beneficiado Servidor José Suárez, 1848

Francisco Rosario y González y María de la Encarnación de Sosa y Rosario contrajeron matrimonio el 28 de noviembre de 1868, cuando contaban con 28 y 20 años respectivamente, oficiando la ceremonia el cura Antonio Agustín González y Vega, siendo dispensados por el Vicario Capitular del obispado de tercero con cuarto grado de consanguinidad, firmando como testigos la partida de la boda Pablo de Armas y Antonio Díaz, ambos labradores. Fruto de esta unión nacieron José, Simeón, Juan Evangelista, Gregorio, Antonio Lorenzo, Francisco Juan,

Agaetespacioweb

Facundo Juan, María de los Dolores Teresa, Antero, Domingo, Fernando, Zoilo Rosendo y Cristóbal Narciso del Rosario Sosa[2].

Francisco Rosario y González fallecía el 10 de agosto de 1903 a las siete de la mañana, a los 65 años de muerte natural, recibiendo cristiana sepultura al día siguiente, certificando la defunción el presbítero Antonio Abad Ramos Ponce, siendo testigos del óbito Miguel Armas Álamo y Santiago de Armas. En cambio, María de la Encarnación de Sosa y Rosario, moría el 31 de octubre de 1907 a las diez de la mañana y de muerte natural a los 57 años de edad. Dándosele sepultura el uno de noviembre, firmando la partida de su óbito el cura ecónomo Antonio Medina Jiménez, y como testigos Miguel Armas Álamo y Santiago de Armas[3].



Rúbrica del cura ecónomo Antonio Medina Jiménez, 1908
Firma del Presbítero Antonio Abad Ramos Ponce, 1903

Poco o casi nada sabemos del transcurso de sus vidas en El Valle y en qué casa vivieron exactamente, aunque sus padres eran labradores, desconociendo si eran pequeños propietarios o medianeros de los terratenientes que poseían tierras en este legendario paraje pétreo[4]. Asimismo, ignoramos todo lo concerniente a la instrucción pública y profesional que recibieron los hermanos. De cualquier manera y para una referencia, en 1863 no había escuela de primeras letras en este núcleo de población y el primer dato que poseemos sobre la escuela incompleta de este caserío se remonta al 6 de mayo de 1888, aunque no contaba con maestro. Adjudicándosela el 16 de junio de 1888, la Junta Provincial de Instrucción Pública, a Modesto Cruz y Benítez por concurso de méritos y servicios. Sin embargo meses después estaba vacante, a pesar de que la remuneración del maestro era de 500 pesetas anuales, más una ayuda de 92,50 pesetas para el alquiler de la vivienda. Nombrando la Junta Provincial de Instrucción Pública, el 5 de Marzo de 1890, a Carlos Cabrera Ageno.

Probablemente la familia residió al completo en el Valle de Agaete, hasta que Juan del Rosario Sosa decidió emprender su aventura profesional, marchando a Tenerife, donde comenzó su experiencia laboral en el ramo de la hostelería en La Orotava a los 14 años

[2] En el Juzgado Municipal no consta los nacimientos de Juan, José, Antero y Cristóbal.
[3] Si se observa, por la fecha de nacimiento y de defunción, Francisco murió a los 62 años y no como se menciona en su partida de defunción. Asimismo, María de la Encarnación falleció a los 59 años y no a los 57.
[4] CRUZ Y SAAVEDRA (2018). Ver en el anexo la relación de propietarios y propiedades.

Agaetespacioweb

aprendiendo el oficio; aunque su añoranza por El Valle le hizo retornar tres años después. Trasladándose a Las Palmas posteriormente, donde fue movilizado, contrajo matrimonio y fijó su residencia definitiva. Del único miembro de la familia del que tenemos información contrastada de su permanencia y residencia en el Valle de Agaete hasta su defunción, es de su hermano mayor José del Rosario Sosa.

José del Rosario Sosa nació a las diez de la mañana el 6 de marzo de 1871, bautizándolo el párroco Antonio Agustín González y Vega el día dieciséis, figurando de padrino el carpintero José Rosario y de testigos Santiago Rosario y Rafael Pino, labrador y jornalero respectivamente. José del Rosario Sosa era jornalero y vivía en la *Cuesta del Molino*, casándose el 13 de julio de 1892 a los 22 años con María de las Nieves García Rosario, hija legítima de Juan García Medina y Wenceslada Rosario Santana, de 17 años de edad. Oficiando la ceremonia el cura don Juan Valls y Roca, siendo dispensados por el obispo de parentesco en cuarto grado de consanguinidad, firmando de testigos Miguel Armas Álamo y Felipe Cabrera. Fruto de esta unión nacieron Gregorio, José, Juan, Santiago, Francisco, Diego, Patricio, Nieves, Eulogio, Domingo, Ángel, Cristóbal, Pino, Manuel y Salvador.

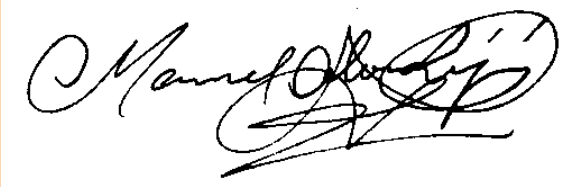
José del Rosario Sosa falleció el 6 de octubre de 1944 a las once de la mañana a los 73 años, recibiendo sepultura al día siguiente, certificando su óbito el párroco encargado de la parroquia de San Pedro Manuel Alonso Luján, y como testigos de su defunción Juan y Sebastián Martín Trujillo. Su mujer, María de las Nieves García Rosario, fallecía el 14 de junio de 1949 a las veintitrés horas a los 74 años de edad, siendo enterrada al día siguiente, certificando el óbito el cura Manuel Alonso Luján, firmando como testigos Antonio Godoy y José García.

En sus partidas de defunción consta que el matrimonio residió en la *Vecindad de Enfrente*. No obstante, en 1928, José del Rosario Sosa figura como propietario de una vivienda de dos plantas de 95 m^2 de superficie en la *Vecindad de San Pedro*, valorada en 2.500 pesetas y por la que tributaba 75 pesetas al año. Lindando por el frontis con el camino, por la espalda con terrenos de Pino Manrique de Lara y Massieu, a la derecha con la serventía y a la izquierda con la casa de José del Rosario Sosa.

Posiblemente, Juan del Rosario Sosa, nuestro cocinero, fue el primero de la familia en salir de su casa y buscar nuevos horizontes, primero en Tenerife y luego en Las Palmas, ciudad por otra parte cosmopolita, con un trasiego de mercancías y de viajeros en auge. Sus hermanos Simeón, Gregorio, Facundo Juan y Antero, emprendieron también el camino de la migración, residiendo desde los inicios en la capital, en emplazamientos muy cercanos, Vegueta, San Juan y San Roque, dispersándose luego por Ciudad Jardín, Los Arenales y Las Alcaravaneras. En

Agaetespacioweb

cambio, Domingo y Cristóbal lo hicieron a Marruecos, residiendo en la ciudad de Alcazarquivir y Tánger, respectivamente.



Firma del cura párroco Manuel Alonso Luján, 1949

Como referencia, en 1904, en Las Palmas, y debido al entusiasmo de numerosos agaetenses, se fundó en el distrito de Los Arenales una asociación bajo el patrocinio de Nuestra Señora de Las Nieves, con el pretexto de organizar las fiestas bajo su advocación los días 14 y 15 de agosto. Unos festejos con rama, voladores y tracas, banda de música y *gigantes y cabezudos*, que partiendo del barrio de San Roque, recorría los riscos de San Bernardo y de San Nicolás. Con juegos tradicionales en la calle Venegas y en la de León y Castillo la verbena, el paseo y los fuegos artificiales. Teniendo lugar la función solemne al día siguiente en la parroquia de San Bernardo y el clásico reparto de pan a los pobres, y la tradicional procesión por la tarde, que partiendo de la parroquia recorría las calles de León y Castillo, Muelle y Venegas, acompañada por la banda de música y las salvas de artillería. Todo un calco de las fiestas que se organizaban en el pueblo natal, y que seguramente eran vividas con nostalgia por nuestros protagonistas. Asimismo, también fueron testigos presenciales de la estancia de la Virgen de Las Nieves en la parroquia de San Antonio, con motivo de la confección del nuevo trono realizado por el escultor José de Armas Medina, en julio de 1946.

Por lo que respecta a nuestro personaje, Juan del Rosario Sosa, se casó en Las Palmas con Josefa Ageno Machín después de regresar de la guerra de Filipinas, estableciendo su residencia en la calle Maestro Valle núm. 12, en el privilegiado barrio de Ciudad Jardín. De esta unión nacieron Francisco en 1900, Josefa en 1906, Concepción en 1911, Juana y Rita. Que casaron respectivamente con María Luisa Fabelo Santana, Juan Valido Martín, Pedro González Rodríguez y Hassan Abdu Mashlab.

Con el tiempo, y debido a la costumbre de raparse el pelo, a Juan del Rosario Sosa se le conocía con el sobrenombre de *El Pelao* o *Juanito el Pelao*. De él se dijo, que era un excelente cocinero, un emprendedor y un empresario de crédito, una persona de carácter afable, un hombre de bien y de reconocida rectitud, apreciado por los que le conocieron y le trataron. Aunque en su juventud se vio envuelto en situaciones algo comprometidas. Precisamente el 19

Agaetespacioweb

de enero de 1902 junto a su hermano Simeón y a Sebastián del Rosario Armas, sufrieron un episodio lamentable, cuando después de celebrar la onomástica de Sebastián en la casa de Simeón, decidieron a las tres de la mañana continuar con la celebración, dirigiéndose al barrio capitalino de San Juan. En la calle Real y frente a la casa de José Ageno Machín, y sin que se sepa la causa, éste empuñó un revólver y en el forcejeo con Juan del Rosario, al tratar de quitarle el arma, ésta se le disparó, atravesando la mano izquierda de Juan, alojándose después en el vientre de Sebastián. Deteniéndose en el acto a José Ageno Machín, que fue conducido al cuartel municipal, pasando a disposición del Juzgado de Primera Instancia a la mañana siguiente, ingresando los heridos en el Hospital de San Martín, siendo el estado de Sebastián del Rosario Armas grave.

Juan del Rosario Sosa con una de sus nietas, 1948. Fotografía de Tomás Gómez Bosch

Nuestro maestro cocinero, Juan del Rosario Sosa, fallecía el 3 de marzo de 1958, a los 82 años de edad, velándose su cuerpo en su domicilio de Ciudad Jardín, recibiendo sepultura en el cementerio de Las Palmas, oficiándose la misa funeral en la parroquia de Santa Catalina de Alejandría. La prensa refería que era una persona conocidísima en todos los ámbitos sociales y que había fallecido rodeado de toda su familia. Constituyendo su sepelio un acto multitudinario, debido a la estima que se le tenía en Las Palmas, donde era muy querido y apreciado por su honradez y laboriosidad, virtudes que supo inculcar a los que les conocieron. Su esposa, Josefa

Agaetespacioweb

Ageno Machín, moría el 31 de mayo de 1969, a los 88 años de edad, celebrándose el funeral por el sufragio de su alma en la parroquia de los Padres Salesianos.

De la familia de Juan del Rosario Sosa sabemos que su hermano Simeón vino al mundo a las dos de la madrugada del 26 de marzo de 1874, administrándolo el presbítero Antonio Agustín González y Vega el cinco de abril, figurando de padrino el carpintero Lorenzo Godoy y de testigos Juan Martín y Pedro de Armas, de oficio zapateros. Casándose en Vegueta, en la parroquia de Santo Domingo, en 1899 a los 25 años con Antonia Ageno Machín, vecina de Las Palmas y de 19 años de edad. Ambos vivían en 1902 en la calle San Ildefonso, donde fijaron su domicilio, en una casa situada entrela plaza de Santo Domingo y la calle López Botas. Simeón y Antonia fueron padres de diez hijos, Salvador, Francisco, María de la Soledad, María del Pino, Domingo, Encarnación, Antonio, Concepción, Diego y Cristóbal.

Firma del párroco Antonio Agustín González y Vega, 1848

Desconocemos a qué se dedicó de principio Simeón, aunque en 1913, cuando contaba con 39 años, formaba parte de la plantilla del Cabildo de Gran Canaria. Accediendo en 1921 a la plaza de portero en propiedad en la corporación insular; celebrando sus bodas de plata como funcionario subalterno el 26 de marzo de 1938, labor que desempeñó de manera ininterrumpida.

Simeón fallecía el 15 de enero de 1941, a los 67 años de edad, poco después de jubilarse. El día de su óbito ya era viudo y habían fallecido sus hijos Diego y Cristóbal, residiendo en los últimos años de su vida en la calle San Marcos núm. 3, en el histórico barrio de Vegueta[5]. Su sepelio constituyó también un testimonio de duelo, acompañando su féretro hasta el cementerio, además de su familia y numerosos amigos y conocidos, el Presidente y los Consejeros del Cabildo de Gran Canaria, los funcionarios y empleados subalternos de la corporación insular[6]. Al parecer, Simeón fue un hombre generoso, especialmente con sus amistades, dejando una impronta entrañable entre los que le conocieron, contribuyendo económicamente en todas las cuestaciones que se organizaban[7], ejerciendo de anfitrión de los eventos que organizaba en su

[5] Sus hijos políticos eran Bárbara Mena Cruz, Concepción Minviela Rodríguez, Francisco Santana Vega, José Ascanio Fuentes, Antonio Cabrera Betancor y Rafaela González Mena.

[6] El cortejo fúnebre, presidido por la cruz alzada y el clero de la parroquia de Santo Domingo, fue llevado a hombros hasta el campo santo de Las Palmas. Días después, el Cabildo organizó una misa funeral por su alma.

[7] Simeón y su hijo Salvador del Rosario Ageno, hicieron aportaciones para el homenaje que se preparaba en honor a José Calvo Sotelo, así como para la reconstrucción del santuario de la Virgen de la Cabeza.

Agaetespacioweb

casa, como el agasajo a los excursionistas venidos de Tenerife el 7 de septiembre de 1935, organizado por *Radio Club*[8].

De los hijos de Simeón, podemos precisar que Pino del Rosario Ageno se casó con Francisco Santana Vega. Residiendo en la calle San Marcos núm. 3, trabajando en la empresa de seguros San Lucía, falleciendo ya viuda el 20 de septiembre de 1984 a los 80 años de edad. Mientras que Encarnación del Rosario Ageno, contraía matrimonio con Antonio Cabrera Betancor, feneciendo el 18 de febrero de 1987 a los 76 años[9]. Casándose Soledad del Rosario Ageno con José Ascanio Fuentes, muriendo viuda el día 25 de agosto de 1990. Su hijo Domingo del Rosario Ageno fue también funcionario del Cabildo, contrajo matrimonio con Rafaela González Mena y residió al jubilarse en San Cristóbal.

Su hermano Gregorio del Rosario Sosa nació el 16 de octubre de 1877 a las dos de la madrugada, recibiendo el bautismo el diecinueve de octubre, oficiando la ceremonia el cura Antonio Agustín González y Vega, figurando de padrino su tío materno Gregorio de Sosa, labrador, y de testigos Miguel de Armas y Antonio Rosario, ambos labradores. Llegado el momento Gregorio también emprendió el camino de la migración a Las Palmas, trabajando en la primera década del siglo pasado en varios hoteles de la ciudad, entre ellos el *Hotel Continental*, posiblemente de la mano de su hermano Juan. Posteriormente, acreditado como *un maestro en el arte* de la cocina, fue contratado en la temporada de 1913 para hacerse cargo de la cocina del afamado *Hotel Balneario de Azuaje* o de la *Fuente Santa*. Años antes, el 24 de julio de 1905,se hospedaba en una posada situada en la Rambla de Gutiérrez núm. 19, en Santa Cruz de Tenerife[10].Contrayendo matrimonio días después en la isla vecina a los 27 años con Vicenta García Marrero, natural de Güímar, que contaba por entonces con 23 años de edad. Fijando su residencia en la calle Italia núm. 4 de Las Alcaravaneras, donde nacieron sus hijos Gregorio, José, Francisco, Fernando, Otilia y Consuelo. Vicenta García Marrero, moría el 24 de diciembre de 1942, a los 58 años de edad, permaneciendo con vida el día de su óbito sus hermanos políticos Juan y Facundo del Rosario Sosa, mientras que su marido estaba ausente.

Su otro hermano, Facundo del Rosario Sosa, era gemelo con María de los Dolores. Nació el 4 de junio de 1883 a las tres de la mañana, bautizándolo don Juan Valls y Roca el ocho de junio con el nombre de Facundo Juan, figurando de padrino Antonio Sosa y de testigos Juan

[8] Terminado el *lunch*, la agrupación de cuerdas *La Lira* y la cantante Luciana Alonso, interpretaron varios números de su repertorio.

[9] Sus hijos eran Susana, Antonio, Mary, Conchita, Fina, Solita y Domingo Cabrera del Rosario.

[10] Consta de la denuncia que presentó en la Inspección de Vigilancia, denunciando que la noche anterior en la posada le habían robado unos zapatos, una libra de oro y un portamonedas de cuero con ocho duros de plata.

Agaetespacioweb

Rodríguez y Miguel Armas Álamo. En 1909 residía en Las Palmas, año en el que se incorporó al censo de habitantes por llevar viviendo en la capital más de dos años y tener más de 25 años, aunque no sabemos el distrito o el barrio donde residía. Casó con Josefa Doreste Rodríguez el 7 de marzo de 1910 en la parroquia de San Agustín de Las Palmas. Apareciendo en una relación de guardias municipales de la capital el 5 de agosto de 1910[11]; mientras que el 7 de julio de 1918, junto a su hermano Simeón, declaraban como testigos en la Audiencia en un juicio oral por un delito de lesiones a terceros. El 24 de marzo de 1924, cuando tenía 42 años, residía en el barrio de San Juan y fue uno de los pasajeros heridos en el accidente ocurrido entre un camión y una guagua de servicio público en la calle de León y Castillo, esquina a la de Obispo Rabadán. Años después, el 4 de diciembre de 1929, fue atendido de nuevo en la Casa de Socorro de Vegueta, de una herida en la región *hipotenar* de la mano derecha. En 1942 continuaba con vida, desconociendo otros detalles biográficos de su vida.

Su hermano Antero del Rosario Sosa nació posiblemente en 1884[12], y contrajo matrimonio con Dolores Guerra León, fruto del cual nacieron Encarnación, Francisco, Carmen, Francisca, Antonia, Antero, Rosario y Manuel. Residiendo en 1915 en una casa situada en la ladera de San Roque, en Las Palmas[13]. Al parecer su nombre de pila era Francisco Antero, figurando con éste en diciembre de 1917, en la instancia que presentó a la Alcaldía solicitando que se le rebajara la patente de arbitrios sobre bebidas *espirituosas* y alcoholes. Regentando, el 26 de septiembre de 1920, un *cafetín* y casa de comidas en el Mercado de Vegueta, propiedad del Ayuntamiento capitalino. Establecimiento que fue objeto de robo el 15 de enero de 1923, ascendiendo lo sustraído a dos mil pesetas, treinta francos y seis mazos de tabaco, además de los daños materiales ocasionados por los ladrones para acceder al recinto. Con todo, el 17 de mayo de 1923, registraba en la secretaría de la corporación municipal una instancia solicitando que se le redujera el alquiler que venía satisfaciendo por las lonjas en el Mercado de Vegueta, arguyendo motivos que estimaba de justicia. Antero del Rosario Sosa y su familia residían en 1923 en una casa terrera ubicada en la calle Mendizábal núm. 25, muy cerca del mercado[14]. Vivienda que pretendía reformar, iniciando los trámites burocráticos en mayo de 1924 en las oficinas municipales, con el objeto de que se le concediera la licencia de obras para levantar en

[11] Se relaciona en la suscripción que promovió *Diario de Las Palmas* para conceder al obispo Adolfo Pérez Muñoz la insignia de la Gran Cruz de Isabel la Católica.

[12] En el registro civil no consta su nacimiento y en el archivo parroquial no localizamos la de su bautismo.

[13] Figura en la instancia que presentó en el Ayuntamiento, solicitando canalizar las aguas de lluvia de su vivienda a la acequia de la Heredad de Vegueta, que pasaba frente a su casa.

[14] Consta en la reclamación que presentó en las oficinas municipales por los perjuicios que le causaban los desagües de la vivienda ubicada en la calle Montesdeoca núm. 6.

Agaetespacioweb

el citado solar una casa de tres plantas, demorándose el expediente hasta mediados de 1925, ya que estaba pendiente del informe de la Junta Insular de Sanidad.

La idea de Antero era construir en la calle Mendizábal núm. 24 su vivienda familiar y una fonda, como así fue. Posiblemente, y a consecuencia de ello, sufrió varios episodios desagradables. En cierta ocasión, él y Antonio Expósito Delgado, de 18 años de edad, fueron amenazados de muerte en su domicilio por un tal Felipe Cuello, por lo que presentaron la correspondiente denuncia en la Comisaría de Vigilancia[15]. Asimismo, cuando realizaba trabajos de pintura en este establecimiento, el operario sufría un accidente laboral, precisando su traslado a la Casa de Socorro de Vegueta por el carácter de las heridas[16]. También, el 25 de enero de 1933, el huésped Juan Zahar, de 46 años de edad y vendedor ambulante, dejaba la fonda debiéndole 304,52 pesetas, llevándose las llaves de la puerta principal, presentando la oportuna denuncia en el juzgado de Instrucción de Vegueta. Antero fue un reputado empresario de la hostelería y un comerciante de prestigio, aunque en cierta ocasión fue multado con 100 pesetas por no tener al día el libro de registro de viajeros.

Antero del Rosario Sosa poseía otra vivienda en la calle Reyes Católicos, también en el barrio de Vegueta-San Roque, que había alquilado para ser destinada a Escuela Nacional de Niños, y que estaba pendiente, el 8 de junio de 1930, de los trámites necesarios para la instalación de la acometida del agua por cuenta de la corporación municipal, para su inmediata puesta en funcionamiento[17].Posiblemente el alquiler del local se renovada periódicamente, ya que en la sesión plenaria de 1 de mayo de 1937, la corporación capitalina desechaba su local por no reunir las condiciones necesarias, aceptando la que proponía Teresa Benítez, viuda de Juan Pérez Silva.

Antero del Rosario Sosa fallecía el 4 de mayo de 1938, a los 55 años de edad, después de una larga enfermedad. Fue velado en su casa de la calle General Mola núm. 24 –antes de Mendizábal– y enterrado en el cementerio de Las Palmas. Según cuentan, Antero fue un hombre de bien y de honradez contrastada, y apreciado por sus amigos por su carácter afable, por lo que su defunción causó un profundo pesar en los vecinos de Las Palmas. Su esposa, Dolores Guerra León, fallecía el 3 de agosto de 1967 y su hijo Francisco el 20 de julio de 1968.Un año después del fallecimiento de Antero, la casa de comidas que regentaba fue traspasada por la corporación

[15] Un tal Felipe Cuello había manifestado que iba a comprar un revolver para matarlos.
[16] El accidentado se llamaba Manuel Martín Melián, domiciliado en el paseo de San José núm. 89.
[17] Consta del oficio núm. 685 de 7 de abril de 1930, firmado por Emilio Valle y Gracia.

Agaetespacioweb

municipal a Francisco Navarro Rivero. De su familia sabemos que su hijo Antero del Rosario Guerra, trabajaba de empleado en Las Palmas.

Del resto de hermanos la información que poseemos es escasa. Así de Antonio Lorenzo del Rosario Sosa solo certificamos que nació a las nueve de la noche del 2 de agosto de 1879, bautizándolo el cura ecónomo don Juan Valls y Roca el día diez, figurando de padrino Antonio Rosario y de testigos Juan Rodríguez y Miguel Armas Álamo. De Francisco del Rosario Sosa, que nació el 21 de abril de 1881 a las ocho de la noche, bateándolo el párroco don Juan Valls y Roca el día veinticuatro, ejerciendo de madrina su abuela paterna Rita González Mendoza y de testigos Juan Rodríguez y Miguel Armas Álamo. Mientras que su hermana María de los Dolores, gemela con Facundo, venía al mundo el 4 de junio de 1883 a las tres de la mañana, bautizándola don Juan Valls y Roca el día ocho con el nombre de María de los Dolores Teresa, amadrinándola María del Pino Sosa, rubricando como testigos Juan Rodríguez y Miguel Armas Álamo; falleciendo el 5 de agosto de 1932en Las Palmas.

En cambio, su hermano Domingo, nacía el 27 de marzo de 1886a las tres de la tarde, recibiendo las aguas bautismales el día veintinueve por el párroco don Juan Valls y Roca, actuando de padrino Antonio María Sosa Rosario y de testigos Juan Rodríguez y Miguel Armas Álamo; casándose en la parroquia de la Santa Cruz de Alcazarquivir, Marruecos, el 3 de enero de 1916 con María Lomas Ruiz, que se hallaba viuda en el momento de contraer matrimonio. Mientras que Fernando nacía el 1 de marzo de 1888 a las cinco de la tarde, bautizándolo el párroco don Juan Valls y Roca al día siguiente, figurando de padrino Antonio Sosa y Miguel Armas Álamo y Felipe Cabrera de testigos.

El penúltimo de los hermanos, Zoilo Rosendo, venía al mundo a las dos de la tarde del día 27 de junio de 1890, bateándolo el párroco don Juan Valls y Roca el tres de julio, actuando de padrino José Martín y de testigos Miguel Armas Álamo y Felipe Cabrera. Casándose con Virginia García Godoy el 12 de agosto de 1908, oficiando la ceremonia el párroco Antonio Medina Jiménez, contando Zoilo con 18 años de edad y de oficio labrador y Virginia con 19 años, residiendo él durante la soltería en El Valle y ella en el pueblo, siendo testigos del acto José y Miguel Armas Álamo. Virginia García Godoy había nacido el 11 de agosto de 1889 a las seis de la tarde, bautizándola don Juan Valls y Roca el día catorce con el nombre de Virginia Magdalena, siendo hija de Esteban García Lugo, labrador, y de Josefa Godoy Díaz, figurando de abuelos paternos Mateo García y María Lugo, difunta, y los abuelos maternos Agustín Godoy, difunto, e Isabel Díaz. Ejerciendo de madrina María Godoy y de testigos Miguel Armas Álamo y Felipe Cabrera. Desconocemos otros datos biográficos de Zoilo Rosendo y de Virginia

Agaetespacioweb

Magdalena, a pesar de que hemos rastreado los libros de defunción de la parroquia de Nuestra Señora de la Concepción y de San Pedro Apóstol del Valle de Agaete, lo que nos induce a pensar que migraron hacia otro destino[18].

Y por último, el más joven, Cristóbal, que vino al mundo el 22 de octubre de 1893, bateándolo don Juan Valls y Roca el día veintinueve con el nombre de Cristóbal Narciso, siendo su padrino Juan Sosa y los testigos del acto Miguel Armas Álamo y Felipe Cabrera. Casándose, según el Vicario de Tánger, en la parroquia de la Concepción de dicha ciudad con Eulogia Eloísa Monzón Valentín el día 12 de julio de 1914, rubricando como testigos de la ceremonia José Monzón y Emilia López.

En definitiva, desconocemos la actividad profesional de Domingo y de Cristóbal Narciso, así como la fecha de sus defunciones[19]. Asimismo, de los hermanos Antonio Lorenzo, Francisco, Fernando y Zoilo Rosendo, ignoramos otros detalles biográficos, sus ocupaciones, con quiénes se casaron –exceptuando a Zoilo– y las fechas de sus óbitos, así como si permanecieron en el Valle de Agaete o emigraron a Las Palmas en busca de trabajo y mejorar sus condiciones de vida, a sabiendas del bienestar que habían experimentado sus hermanos, ocupando puestos relevantes y de prestigio en el ramo de la hostelería y la función pública. Aunque para una referencia, ya través de las esquelas mortuorias de sus familiares, Fernando se hallaba ausente en 1938 y en 1941, y Cristóbal Lorenzo en 1941 y en 1948, habiendo constancia de que estaban con vida en 1942 solo José, Juan y Facundo.

De los hijos de Juan del Rosario Sosa, *El Pelao*, sabemos que a Francisco del Rosario Ageno, en febrero de 1917, se le había concedido autorización para fijar su residencia en Cuba, no precisando la documentación si marchó a la isla caribeña. Lo cierto es que el 18 de febrero de 1933, la Comisión Gestora del Cabildo de Gran Canaria, entre otros asuntos, sometía a consideración la instancia presentada por Francisco del Rosario Ageno, en la que exponía su ofrecimiento para celebrar festivales musicales en los establecimientos de la Beneficencia, al tiempo que solicitaba ayuda económica para la Agrupación musical *La Lira*. Agrupación que tuvo un papel destacado, actuando en recintos como el pabellón recreativo de la capital, en el teatro Hermanos Millares, en emisoras de radio, en el teatro Pérez Galdós y en el cine Goya, viajando a otras islas y municipios de ésta.En 1935 todavía dirigía la agrupación musical, pasando años después a formar parte de la plantilla de la entidad mercantil *Hijos de Diego*

[18] En el registro civil de Vegueta consta un Zoilo del Rosario Sosa, que falleció en el Hospital San Martín a los 33 años de edad.

[19] Se consultó las defunciones acaecidas desde 1916 hasta 1972 y no localizamos sus partidas.

Agaetespacioweb

Betancor, dedicaba a la importación y a la exportación de tomates y plátanos, de la que era *tenedor* de libros según su padre.

Francisco del Rosario Ageno se casó con Luisa Fabelo Santana, matrimonio del que nacieron Guadalupe, Juan Francisco y Rafael. Desgraciadamente, después de una grave enfermedad, moría el 16 de julio en Barcelona a los 60 años de edad, regresando su cadáver de la península a bordo del *Ciudad de Cádiz*, oficiándose al día siguiente la misa de corpore insepulto en la parroquia de Santa Catalina de Alejandría y desde allí al cementerio de Las Palmas. Su esposa fallecía el 7 de diciembre de 1983.

Su hermana Josefa del Rosario Ageno, encaminó su actividad laboral hacia la enseñanza, obteniendo el título de Maestra Nacional. Nombrándola, la Comisión Provincial de Enseñanza Primaria, maestra interina en la Graduada de Agaete el 16 de febrero de 1967.Josefa se casó con Juan Valido Martín, enlace del que nacieron Juan, Josefa, Olga, Marta, Adelina y Pino Valido del Rosario. Residiendo primero en la calle Travieso núm. 3 y de último en la calle León y Castillo núm. 45, donde falleció su marido el 22 de octubre de 1972, a los 70 años de edad[20]. Con todo, el 8 de febrero de 1989, moría su hijo Juan Valido del Rosario, a los 62 años de edad[21]. En cambio, Josefa del Rosario Ageno, dejaba de existir el 12 de junio de 1993, a los 87 años[22].

Concepción del Rosario Ageno contrajo matrimonio en 1935 con Manuel Hernández Talavera y tuvieron dos hijos, Juan Manuel y Concepción. Residieron en Telde, en la calle Rivero Bethencourt núm. 8, donde murió su marido el 20 de agosto de 1951 a los 44 años[23]. Concepción fallecía el 15 de octubre de 1986, a la edad de 75 años.

De Juana del Rosario Ageno solo sabemos que se casó con Pedro González Rodríguez**,** y que seguía con vida en 1989, no así en 1993, año en el que solo vivía su hermana Rita. Desconociendo otros detalles de Concepción, de Juana y de Rita, y los derroteros que les deparó la vida, aunque según Juan del Rosario Sosa, a todos procuró, como padre, educarles sin regatear esfuerzos.

[20] Se le dijo misa en la parroquia del Buen Pastor, recibiendo sepultura en el cementerio de Las Palmas.

[21] Su cuerpo fue velado en el tanatorio del Hospital de Nuestra Señora del Pino, oficiándose la misa en la parroquia del Sagrado Corazón de María, en la calle Obispo Rabadán, enterrándosele en el cementerio de San Lázaro. En el momento de su óbito sus tías Juana y Rita seguían con vida.

[22] Sus hijas eran Josefa, Olga, Marta, Adelina y Pino Valido del Rosario. Sus yernos Jacinto Navarro Falcón, Antonio Marrero Navarro, Juan Nassar Rodríguez y José de la Jara de las Heras. Fue enterrada en el cementerio de Las Palmas y se le dijo funeral en la parroquia del Buen Pastor, en la calle Obispo Rabadán. Su hermana Rita del Rosario Ageno seguía con vida.

[23] Fue enterrado en el cementerio de San Juan de Telde.

Agaetespacioweb

2. Juan del Rosario Sosa, un soldado condecorado en Filipinas

Juan del Rosario Sosa regresó al Valle de Agaete a los 17 años, después de su aventura profesional en La Orotava, pasando a residir poco después en Las Palmas por motivos laborales. En 1895, cuando tenía 20 años, fue llamado a filas para realizar el servicio militar obligatorio. Por entonces, España se hallaba enfrascada en varios frentes bélicos, en un intento por preservar sus posesiones coloniales en Filipinas, Cuba y Puerto Rico. Durante su acuartelamiento en las dependencias militares de Las Palmas, el General Francisco de Alaminos y Chacón, a la sazón Gobernador Militar de Las Palmas, conocedor de sus dotes culinarias, le nombró su cocinero personal, grajeándose el aprecio del General y la estima de su familia, no solo por su buen hacer en la cocina sino por su carácter y discreción. Por ello, cuando fue movilizado con destino a Filipinas, le despidieron con tristeza cuando embarcaba en el puerto de La Luz hacia un destino inicialmente incierto.

Escasas son las referencias sobre el envío de tropas desde Canarias a Filipinas. Por el *Helado de Madrid*, de 1 de septiembre de 1896, se sabe que desde Canarias se reclutó un batallón de cazadores, integrado por cuarenta soldados, compuesto por un sargento, dos cabos, un corneta y treinta y seis soldados, preferentemente voluntarios. El llamado *Batallón Canarias*, según la fuente, zarpó como era costumbre hacia el puerto de Barcelona, donde fueron concentrados el 7 de septiembre con otros batallones procedentes del resto del territorio, desde donde partieron a Manila, desembarcando en octubre de 1896[24]. A juzgar por los datos del investigador Jorge A. Liria Rodríguez, probablemente nuestro personaje formó parte de este contingente militar, aunque no podemos precisar si escogió voluntariamente este destino o fue por su situación de movilizado.

Según refirió el propio Juan del Rosario Sosa, luchó como soldado en Filipinas a las órdenes del Capitán General Fernando Primo de Rivera y Sobremonte, Marqués de Estella. Contando que en una de las incursiones en la que fue necesario acampar en el monte, fue preciso que alguien preparara la comida del Capitán General, siendo elegido para tal cometido. De regreso a Manila, el Capitán General le nombró su cocinero por sus dotes y su quehacer en la cocina. Encargándose, en 1896, de confeccionar el agasajo de bienvenida que el Capitán General dio a su sobrino el Comandante Miguel Primo de Rivera y Orbaneja a su llegada a Manila. En el palacio de Malacañang, donde se hospedaban, Juan del Rosario Sosa se encargaba de la cocina, llegando el Comandante a solicitarle algunos de sus platos preferidos, iniciando

[24] LIRIA RODRÍGUEZ (2004), p. 117.

Agaetespacioweb

en adelante una amistad con éste por el interés de Miguel Primo de Rivera por la buena cocina, entablando amigable conversación lejos de los convencionalismos que obligada el rango que ocupaban en la escala militar.

Anverso y reverso de la Cruz de plata del Mérito Militar con distintivo rojo

Aún así, como cualquier soldado del acuartelamiento, luchó bajo sus órdenes en diferentes refriegas, obteniendo los galones de cabo en el combate de Puray, en la que Miguel Primo de Rivera y Orbaneja fue ascendido con el grado de Teniente Coronel. Con todo, Juan del Rosario Sosa, a petición del Teniente Coronel, aceptó seguir siendo su cocinero, recibiendo un abrazo de quién lo consideraba un mago de la cocina más que a un militar. Asimismo, a Juan del Rosario Sosa se le impuso la Cruz del Mérito Militar con distintivo rojo, por su intervención en la defensa de Manila durante el asedio a la que fue sometida la ciudad, recibiendo un abrazo del Teniente Coronel por su bravura y patriotismo. Teniendo desde entonces frases de afecto para el que sería Dictador de España con el devenir del tiempo[25].

No obstante, sobre la vida y aventura militar de Juan del Rosario Sosa no hay constancia en los archivos de la Administración del Estado, como tampoco en los Archivos Militares; en ninguno figura su expediente personal. En el Archivo General Militar de Segovia consta el expediente de un Juan Rosario Sosa, del cupo de Agaete del reemplazo de 1883, al que el Capitán General del distrito de Canarias le concedía la baja como artillero segundo del primer batallón de a pie, por haber ingresado el mozo del mismo cupo y reemplazo Luis Delgado Rosario, que era a quien le correspondía, pasando este Juan Rosario Sosa como recluta disponible del Batallón de Guía. La orden se firmaba en Santa Cruz de Tenerife el 3 de junio

[25] Del sitio web http://www.coleccionesmilitares.com. La Cruz de plata del Mérito Militar con distintivo rojo se concede a la tropa y personal civil por el valor demostrado en el transcurso de un conflicto armado. La imagen pertenece al modelo 1875-1931.

de 1884, por lo que no se trata de nuestro personaje, ya que por entonces contaba con apenas once años de edad.

3. Juan del Rosario Sosa: cocinero, emprendedor y empresario

Agaete, por su condición geográfica, por la llegada de numerosos visitantes, por la importancia de su puerto en el tránsito de mercancías, el atractivo de sus fiestas y por las primeras experiencias hoteleras, fue un semillero de autodidactas de la hostelería y del ámbito empresarial, proporcionando al resto de las islas excelentes profesionales vinculados al ramo del turismo y de la hostelería. Uno de esos personajes fue Juan del Rosario Sosa, *El Pelao*. Su espíritu aventurero, sus ansias por salir del terruño –aunque después sintiera añoranza por su Valle de Agaete–le llevó a embarcarse por el puerto de Las Nieves rumbo a Tenerife, la otra orilla, con quien Agaete mantuvo excelentes relaciones, sobre todo de carácter comercial. Agaete y su Valle eran la despensa de Santa Cruz de Tenerife.

Juan del Rosario Sosa recaló en La Orotava, solicitando trabajo en el *Hotel Taoro*, donde se encontraba de gerente Domingo Aguilar, natural de Gáldar. Allí trabajó, como no podía ser de otra manera, de friegaplatos cuando apenas tenía 14 años de edad, recibiendo de un *chef* francés las primeras nociones de cocina y de repostería, que luego serían su pasión. En el *Hotel Taoro* de La Orotava coincidió con la visita que la Infanta Eulalia de Borbón y Borbón y su marido Antonio de Orleans y Borbón, camino de la *World's Columbian Expositión*, realizaron a la Villa el 26 de abril de 1893[26], auxiliando al *chef* en la elaboración del menú que se organizó a los ilustres comensales.

La nostalgia por su Valle y su Agaete natal le movió a volver a la isla a los tres años. Fijando poco después su residencia en Las Palmas, trabajando en el *Hotel Metropole* como ayudante de cocina. A partir de entonces vivió el resto de su vida vinculado a la hostelería, trabajando de *freganchín*, de ayudante de cocina, de segundo cocinero, de *chef* y de empresario de su propio restaurante. Lo cierto es que, como se dijo, cuando fue llamado al servicio militar lo destinaron, en 1895, como cocinero del Gobernador Militar de Las Palmas, el General Francisco de Alaminos y Chacón, al conocer éste sus dotes en la cocina. Asimismo, cuando fue movilizado para luchar en Filipinas, cocinó en la residencia del Capitán General Fernando Primo de Rivera y Sobremonte y luego para el Comandante Miguel Primo de Rivera y Orbaneja

[26] *Blog* de Bruno Juan Álvarez Abreu.

Agaetespacioweb

Visita del Ministro Eduardo Cobián y Roffignac a Arucas, 1905. Fedac

Afortunadamente, acabada la guerra, regresaba a Canarias, estableciéndose en Las Palmas, trabajando de nuevo en el *Hotel Metropole* como segundo cocinero, uno de los establecimientos hoteleros más prestigiosos de Las Palmas y de los mejores de su género. El hotel, emplazado entre la ciudad y el puerto de La Luz, en un paraje insólito para la nutrida colonia extranjera, llamaba la atención por su construcción sencilla, sus techumbres apizarradas y adornos arquitectónicos. Su clientela estaba compuesta principalmente por turistas y viajeros distinguidos y acaudalados. Hospedándose en él importantes personalidades británicas de paso al *Transwaal*, como los príncipes de Battenberg y Christian de Dinamarca, aunque también frecuentaron su comedor muchos vecinos de Las Palmas y extranjeros residentes. Por ello, Juan del Rosario Sosa, en este ir y venir de establecimientos, forjó su formación de gran profesional conocedor de la cocina internacional y con toda probabilidad sus conocimientos en otros idiomas, elaborando menús de otras nacionalidades. Aunque ponía el mismo esmero y empeño en la condimentación de un potaje de legumbres como en un salmón cocido en salsa holandesa.

En 1906, durante la visita a Las Palmas del rey Alfonso XIII, Juan del Rosario Sosa trabajaba en el *Hotel Metropole*. En su estancia en la capital, el rey se hospedó en el Palacio Episcopal, confiándosele a Juan del Rosario Sosa la comida del Jefe del Estado, eligiéndosele no solo por su fama de cocinero, sino por su talante y discreción. Al *Hotel Metropole* además se le encargó el banquete que le organizó el Ayuntamiento capitalino, que fue servido con arreglo a un exquisito menú elaborado con platos de la cocina francesa. Interesándose el rey

por el cocinero que elaboraba sus comidas, pensando que había venido de la península, y al enterarse que era Juan del Rosario Sosa, le transmitió sus felicitaciones, pidiéndole que le elaborara determinados postres, su especialidad por otra parte. *Juanito El Pelao* condimentaba toda su comida, así como una sopa al café, que era molido personalmente por su segundo cocinero, aunque no sabemos en qué consistía y sí Juan del Rosario Sosa usó el excelente café de su Valle de Agaete para su elaboración.

Al año siguiente, en 1907, Juan del Rosario Sosa, se hacía cargo del *Hotel Inglaterra*, arrendándolo. El *Hotel Inglaterra* se había inaugurado al público en la casa nueva de *La Portada* el 23 de abril de 1905. Su propietario, José Rodríguez Padrón, antiguo dueño del *Hotel Paris*, había dotado al establecimiento de mobiliario nuevo, con excelentes y ventiladas habitaciones, con cuartos de baño y duchas, contando con excelentes cocineros y un esmerado servicio[27]. En 1909 David Campelo era su propietario, a la vez que representaba en la isla a la acreditada cerveza inglesa *Meuxs* y el whisky R*ey George IV*.

Por otra parte, el 7 de julio de 1907, el *Hotel Continental* emprendía una nueva andadura bajo la dirección de Otto Netzer. El hotel, situado en la plaza San Bernardo[28], abría sus puertas recién reformado, con gran lujo y confort, cuidando hasta el más mínimo detalle, al estilo del *Hotel Santa Brígida*, por su elegancia y exquisito gusto, que lo dignificaba como uno de los mejores establecimientos de Las Palmas. La nueva dirección del *Hotel Continental* se marcaba como objetivo ser el lugar de moda de la ciudad, con una carta de comidas los jueves y domingos actualizada. Aunque basta con visionar el *menú* con que se agasajó a la prensa el día de su inauguración, para darnos una idea de los platos que se preparaban en este establecimiento –en su mayoría exquisiteces de la cocina francesa–, de la calidad del servicio y de la cocina del hotel.

En 1910, Juan del Rosario Sosa emprendía una nueva aventura empresarial, arrendando el *Hotel Continental* –antigua *Fonda Quiney*–, ubicado como ya sabemos en la plaza San Bernardo, cerca de las oficinas de Telégrafos y Correos. Coincidiendo, en junio de dicho año, con la breve estancia de la Infanta Isabel de Borbón y Borbón y la Marquesa de Nájera, a su regreso de la Argentina, después de asistir al centenario de la Revolución de mayo. Hospedándose en el Palacio Episcopal, encargando el Ayuntamiento de Las Palmas al *Hotel Continental* el banquete que organizó en su honor. La cena, que tuvo lugar el 21 de junio a las

[27] Se servían comidas hasta las doce de la noche, admitiendo abonados a precios económicos.

[28] SANTANA GUERRA (2017), s.p. El 23 de junio de 1920, el Círculo Mercantil adquiría la propiedad donde antes había estado el *Hotel Continental*.

Agaetespacioweb

ocho de la noche en el *Salón Dorado* del ayuntamiento capitalino, fue presidida por el Alcalde Felipe Massieu y Falcón, sirviéndose el convite con arreglo al menú elaborado por nuestro biografiado, compuesto de exquisiteces de la cocina internacional, con platos de la cocina francesa, inglesa, holandesa, italiana y española, con vino español, alemán y francés.

Alcalde Felipe Massieu y Falcón, 1860-70. Fotografía de Ángel Alonso Martínez

Según Juan del Rosario Sosa, aunque no especifica el año, estuvo también trabajando de *chef* en el *Hotel Restaurante La Unión*, que estaba situado en la plaza de La Democracia, en la emblemática calle Juan Bravo Murillo núm. 16, donde se había instalado la afamada pastelería *La Madrileña*. Pastelería que se había montado con todo lujo en uno de sus salones, atendiendo los encargos y regalos, y té a los extranjeros a cualquier hora[29]. Según José Batllori y Lorenzo, el restaurante era muy frecuentado, acudiendo diariamente para degustar sus platos periodistas, políticos, empresarios, dignatarios y transeúntes de otros países.

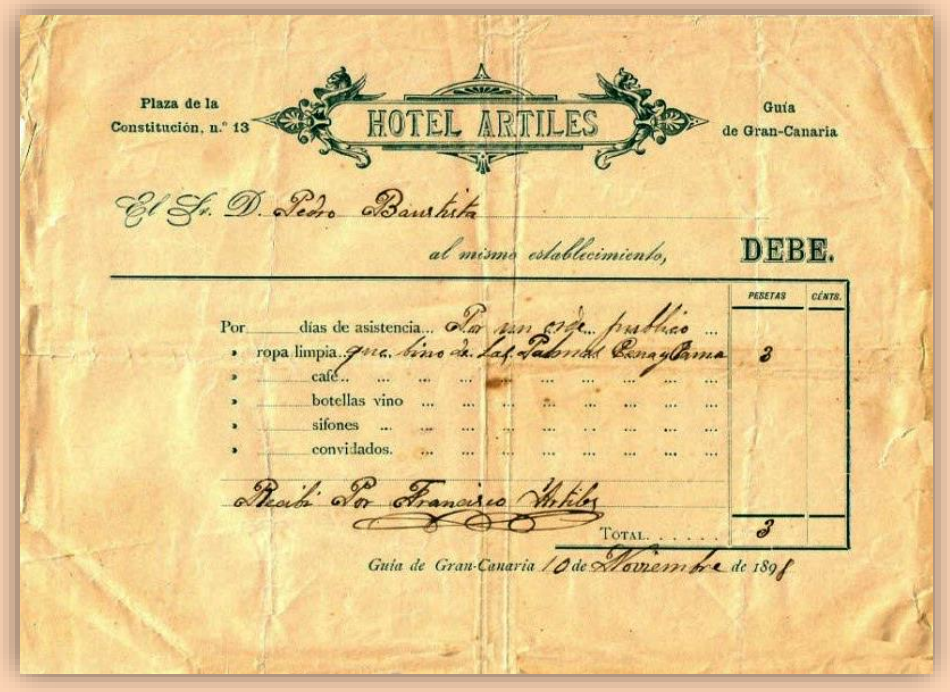
Además, Juan del Rosario Sosa, contaba que fue contratado por Eugenio Sosa Suárez-Galván para cocinar para un millonario americano, percibiendo la no despreciable cantidad de 150 dólares mensuales, viajando a su servicio por Cuba y los Estados Unidos[30]. Cansado de

[29]*La Madrileña* disponía de un amplio surtido de pasteles de carne, jamón, cremas, cabello de ángel, coco y almendras. Además de pastas para postres, de huevo, coco y almendras y dulces de todas clases, flanes de leche, vainilla y chocolate, medias noches con jamón, tartas rellenas, entremeses, platos de crema y carnes.

[30] No sabemos con seguridad si se trata de un acaudalado comerciante de La Habana natural de Guía.

Agaetespacioweb

viajar regresó a Canarias, trabajando de cocinero en el *Hotel Madrid*, situado en la calle Cairasco núm. 2, en los aledaños del Círculo Literario de Las Palmas.



Plaza de la Constitución, n.º 13

HOTEL ARTILES

Guía de Gran-Canaria

El Sr. D. Pedro Bautista

al mismo establecimiento, DEBE.

	PESETAS	CÉNTS.
Por ___ días de asistencia... Por un orden público ...		
» ropa limpia... que vino de Las Palmas Cena y Cama	3	
» ___ café...		
» ___ botellas vino ...		
» ___ sifones ...		
» ___ convidados. ...		
Recibí Por Francisco Artiles		
TOTAL.	3	

Guía de Gran-Canaria 10 de Noviembre de 1898

Recibo del *Hotel Artiles* de 10 de noviembre de 1898

Para una aproximación en el tiempo, su hermano Gregorio del Rosario Sosa, en la temporada estival de 1913, asumía la dirección de la cocina del *Hotel Azuaje*. Gregorio llegaba al balneario como un acreditado cocinero, un maestro del arte de la cocina con varios años de experiencia en el *Hotel Continental* y en otros establecimientos hoteleros de Las Palmas. Mientras que Juan del Rosario Sosa se hacía cargo de la cocina del *Hotel Azuaje* en 1916, contratándosele como un reputado cocinero[31].Permaneciendo hasta la temporada de 1918, aunque no hay constancia de su presencia en 1917, a pesar de que los anuncios publicados por el balneario decía que la cocina estaba a cargo, como en años anteriores, por el acreditado maestro Juan del Rosario Sosa. En 1919 no hay constancia de su actividad profesional, contratando el *Hotel Azuaje* en 1920, a un maestro cocinero práctico en la cocina española y cubana[32].

Por su prestigio y buen hacer, el 10 de febrero de 1920, Juan del Rosario Sosa fue elegido secretario de la Junta Directiva de la Sociedad de Empleados de Hoteles, Cafés y Sociedades.

[31] El desayuno consistía en café con leche y pan y el almuerzo de tres platos y postres.
[32] Disponía de menús extraordinarios, repostería, licores y champagne.

Agaetespacioweb

Asumiendo la dirección de la cocina del *Hotel Artiles*, establecimiento que estaba situado en la plaza de La Constitución núm. 13, en Guía de Gran Canaria. El hotel, dirigido por su propietario Francisco Artiles Fabelo, venía funcionando en esta localidad desde el último tercio del siglo XIX, regentándolo a su muerte su viuda Francisca Barrera e hijos, que fueron los que contrataron a nuestro flamante cocinero[33].

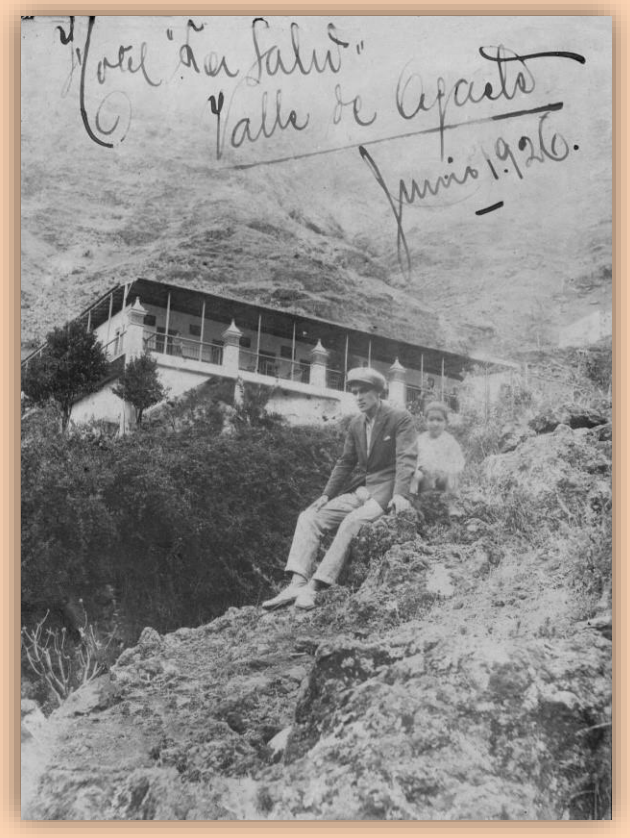
Después de su aventura profesional y personal por estos establecimientos, Juan del Rosario Sosa regresó al Valle de Agaete, a las cocinas del *Hotel la Salud*. Precisamente, el 1 de mayo de 1926, ocupaba la gerencia del hotel Francisco Hernández Quintana, hermano del cura de Agaete Juan Hernández Quintana, bajo cuya dirección se realizó importantes mejoras en el establecimiento y contrató a Juan como un maestro prestigioso e inteligente cocinero. Durante su gestión, se organizaron diferentes eventos, bailes y verbenas, organizadas en ocasiones por los propios veraneantes llegados desde Las Palmas y de Tenerife, con fuegos artificiales, banda de música, organillo, turrones, refrescos y licores, y la inconfundible comida del maestro culinario Juan del Rosario Sosa. Contratando en abril de 1927, el *Hotel la Salud*, a Gumersindo Hinojal, cocinero que había estado en el balneario de Azuaje. Cocinando *Juanito El Pelao* de nuevo para el General Miguel Primo de Rivera y Orbaneja, durante el banquete que se le organizó en el *Hotel Santa Catalina*, cuando el Dictador visitó la ciudad de La Palmas el 20 de octubre de 1928[34]. Aunque no podemos precisar si fue llamado para la ocasión o trabajaba en este espectacular hotel.

Aún así, cuando Antonio Suárez García y sus hermanos asumieron la dirección y gerencia del *Hotel la Salud* en 1928, fue contratado como chef de la prestigiosa estación balnearia. Lo cierto es que en la temporada de 1929 seguía encargándose de la cocina del *Hotel la Salud*. Organizando de nuevo los veraneantes de Las Palmas y de Tenerife, un sábado 10 de septiembre, una espectacular verbena con fuegos artificiales, banda de música, organillo, turrones, refrescos y licores, y la comida –según reza en la convocatoria–, a precios especiales por el *monstruo* del arte culinario *"El Pelao"*.

[33] El 18 de marzo de 1921 fallecía Francisca Barrera. Sus hijos eran Ángel, Antonio, Francisco, Luis y Manuel.

[34] El 20 y 21 de octubre se le agasajó con dos banquetes en el hotel, uno organizado por la Unión Patriótica y el otro por las autoridades.

Agaetespacioweb



Hotel la Salud, Los Berrazales, 1926

Con todo, en febrero de 1929, Juan del Rosario Sosa, *El Pelao*, ponía en conocimiento de sus usuarios, que había arrendado el *Hotel Universal*, situado en la calle León y Castillo núm. 1, frente al parque de San Telmo. Publicitando que a partir del 1 de marzo serviría las comidas a sus clientes a precios económicos, ofreciendo selectos menús con el esmero y limpieza que le caracterizaba, desde las once de la mañana hasta las doce de la noche, con servicio permanente de reparto a domicilio. Para una referencia sobre la calidad y variedad de su cocina, los menús que se servían en su establecimiento los domingos eran de una calidad contrastada, con una amplísima variedad de platos de la cocina española, francesa, inglesa e italiana.

Por otra parte, el 15 de abril de 1932, quedaba abierta la temporada balnearia en el *Hotel la Salud*, que seguía regentado por Antonio Suárez García y sus hermanos, haciéndose de nuevo con los servicios del siempre célebre y popular maestro Juan del Rosario Sosa, *El Pelado*. Renovando el contrato varias temporadas seguidas, hasta 1935, pero ahora en las cocinas del *Hotel Guayarmina*, propiedad como se sabe de los hermanos Suárez García. Este edificio racionalista de nueva factura, disponía de un amplísimo comedor, donde el maestro cocinero daba rienda suelta a su ingenio culinario. Los menús que el maestro elaboraba diariamente para

Agaetespacioweb

los usuarios del hotel eran principalmente de la cocina española, donde no faltaban los potajes, la tortilla española y sus renombrados *buñuelos de viento con almíbar de vino*, sin renunciar de las exquisiteces de la cocina inglesa y francesa. Para una referencia, los domingos el comedor del *Hotel Guayarmina* podía albergar más de ciento veinte comensales, entre los usuarios y los excursionistas que se acercaban a este paraje insólito para degustar los exquisitos platos elaborados por el maestro Juan del Rosario Sosa.

Cuando Juan del Rosario Sosa contaba con 60 años, en 1935, se hacía cargo del *Restaurante Ariete*, aunque permaneció al mismo tiempo una temporada más de cocinero en el *Hotel Guayarmina*. Por lo que la gente de la capital, que no veraneaban en esta estación termal, aprovechaban los fines de semana o las fiestas principales de la Virgen de Las Nieves para almorzar en Los Berrazales y degustar los deliciosos aperitivos de la cocina de *Juanito El Pelao*.

En este sentido, el 31 de marzo de 1935, se hacía cargo del *Hotel Restaurant Bar Ariete*, que estaba situado en la calle Viera y Clavijo núm. 7, esquina con la calle Perdomo, en el antiguo local de la Caja de Ahorros. Después de profundas reformas y con una decoración elegante y suntuosa, se inauguraba el restaurante al público el 1 de abril, asistiendo numerosos amigos y simpatizantes, así como los periodistas invitados. Anunciando en la prensa que disponía de abonos especiales para las familias e individuales, de variedad de platos exquisitamente confeccionados por el renombrado maestro, con un servicio esmerado y precios moderados, ofertando los domingos un selecto y exquisito menú con platos de la cocina francesa, española e inglesa.

El *Hotel Restaurant Bar Ariete* estaba acreditado como el mejor restaurante de la isla, avalado por el prestigio y fama que Juan del Rosario Sosa se había labrado a su paso por las cocinas de los principales hoteles de Las Palmas, elevando a la categoría de *arte culinario* sus platos. En su restaurante se daba de comer de distinta forma y por poco dinero. Siendo una de sus especialidades la organización de banquetes, eventos y fiestas fuera del restaurante, como la fiesta típica que el Sindicato de Iniciativas Turísticas organizó en el parque Municipal de Doramas, o el convite que preparó para la boda de la hija del General Manuel Martínez de la Vega. En su local también se organizaban reuniones y cenas de Nochebuena, con menús especiales de navidad, además de los apreciados platos de su cocina, como *el lechón a la cubana*, que no podía faltar en el exquisito menú que elaboró para el club la *Peña Ateneo Los Amigos* de Las Palmas[35]. Así como el banquete homenaje que los empleados del Ayuntamiento

[35] El *PALA*, era un club social, cultural, recreativo y deportivo fundado en 1934, con sede social en la calle Hierro y luego en Las Canteras, en el espacio que ocupa hoy el Hotel Reina Isabel.

Agaetespacioweb

de Las Palmas organizaron al secretario Arturo Sarmiento y Salón, el 20 de diciembre de 1935, con motivo de su jubilación, donde fueron atendidos con el acostumbrado esmero y buen servicio del maestro culinario Juan *"El Pelao"*.

ARIETE

Hotel Restaurant-Bar

Calle de Viera y Clavijo, número 7, esquina a la de Perdomo

HOY Domingo

Formindable menú

y otros muchos platos exquisitamente confeccionados por el renombrado cocinero

Juan del Rosario (El Pelao)

ABONOS ESPECIALES

a la carta para familias e individuales en el comedor del Establecimiento (una y dos comidas) a precios convencionales. Se hace una rebaja en los abonos que se abran mañana, 1 de abril.

Una consulta no cuesta dinero

El Bar-Restaurant "ARIETE" colmará todas sus exigencias gastronómicas.
Servicio esmerado.—Precios moderados.—Especialidad en banquetes

Hoy Domingo SELECTO MENU

Habitaciones de primer orden a precios económicos

Menú del *Hotel Restaurante Ariete*, 1935

Cuando lo entrevistaron en 1935, la intención del maestro Juan del Rosario Sosa era acabar su vida profesional en el *Hotel Restaurante Ariete*. Sin embargo, más allá de 1936, no disponemos de más información de su vinculación con el *Restaurante Ariete*, así como si éste era de su propiedad o lo tenía en régimen de arriendo; como tampoco si le era rentable o le suponía mejor acomodo vincularse a otro establecimiento en régimen de contratación.

Lo cierto es que el 13 de enero de 1939, se hacía cargo de la cocina del *Bar Restaurante Andaluz*, situado en la calle Viera y Clavijo núm. 25, a escasos metros del *Ariete*. Aún así, siguió atendiendo los compromisos que le surgían de eventos y banquetes, aunque

Agaetespacioweb

desconocemos si lo hizo a título particular o desde las cocinas del *Hotel Restaurante Ariete* o del *Bar Restaurante Andaluz*. Uno de esos banquetes multitudinarios fue el almuerzo que elaboró por encargo de la entidad *Hijos de Diego Betancor*, en los almacenes de empaquetado de plátanos que esta entidad poseía en Sardina de Gáldar, con motivo de la comida de hermandad del 18 de julio a la que estaban obligadas todas las empresas. Al almuerzo asistieron unos mil quinientos empleados y obreros, sobresaliendo el número de operarios del empaquetado de plátanos y tomates, llegados de Las Palmas y del norte de la isla. Después de la misa oficiada por el sacerdote Ignacio Domínguez y Domínguez, se sirvió la comida confeccionada por Juan *El Pelao*, que consistió en una sopa y estofado de carne con papas.

Sin embargo, en marzo de 1940, encontramos a nuestro maestro cocinero trabajando en el *Bar Restaurante Jandilla*, situado en la playa de Las Canteras, con una minuta de comidas variadísimas y de platos de un nivel que lo equiparaba a los principales hoteles de la ciudad. A principios de 1941 fue sometido a una operación quirúrgica, recuperándose de la misma. Más allá de esta fecha, con 65 años, posiblemente debió jubilarse, aunque su espíritu inquieto posiblemente no se lo permitió.

4. La cocina y los menús de Juan del Rosario Sosa

Juan del Rosario Sosa llegó a decir que era cocinero por afición más que por profesión, y que no la cambiaría por ningún otro oficio. Y aunque se forjó en sus inicios con *chef* de prestigio y con cocineros experimentados en los primeros establecimientos donde trabajó, pronto se creó una reputación en el ámbito de la hostelería. Comenzando, como todos, desde abajo, primero fregando platos, luego de segundo cocinero, de cocinero y *chef* de afamados hoteles de Las Palmas en un momento clave, cuando aumentaba la afluencia de visitantes a la isla, crecía el número de establecimientos, los comedores comenzaban a ser frecuentados por un amplio sector de la sociedad canaria y los hoteles se publicitaban en la prensa con astucias culinarias para acaparar a la nueva clientela.

La competitividad de los hoteles por hacerse con los servicios de los mejores cocineros y profesionales del ramo, permitió a Juan del Rosario Sosa rotar en poquísimo tiempo por diferentes fondas, hoteles y restaurantes. Trabajar con cocineros de otras nacionalidades y atender a los visitantes extranjeros le significó ampliar sus conocimientos y posiblemente dominar básicamente sus idiomas, adaptándose a la realidad de los establecimientos y de los usuarios que lo frecuentaban, ajustando sus menús a los bolsillos de los usuarios. Aunque no

Agaetespacioweb

olvidemos que el hospedaje y la comida en el *Hotel Metropole*, como la estancia en la estación balnearia de Los Berrazales, no estaba al alcance de todos. En función de ello, los periodos vacacionales se ajustaban a los recursos y el menú diario relegado a la carta.

La experiencia acumulada por nuestro biografiado le llevó, en El Valle de Agaete, a escribir un libro de recetas de cocina, que tenía terminado en 1935, con el interés de publicarlo en breve. Libro que comenzó a escribirlo por consejo de muchas mujeres, ya que solía visitar algunas casas para enseñarles a elaborar algunos platos y postres. Su mesura y profesionalidad le facilitó trabajar con ilustres personalidades, y su generosidad se puso de manifiesto en más de una ocasión tanto en Azuaje como en Los Berrazales, cuando era requerido de madrugada, levantándose para calentar o *guisar agua* a los clientes enfermos.

Llegó a decir que de la cocina lo más que le agradaba era la repostería, su especialidad era los *buñuelos de viento en almíbar de vino* o miel de abeja. La gente almorzaba en el *Hotel Guayarmina* por su comida, por sus aperitivos y por sus buñuelos. Aún hoy, Doña Coca de Armas, hija del que fuera propietario del balneario de Los Berrazales, el magistrado Santiago de Armas Medina, le recuerda especialmente por su postre. Sus menús eran un claro reflejo del conocimiento que tenía de la comida francesa, inglesa e italiana y, por supuesto, de la española. Atribuyéndosele una *sopa al café*, que aunque no sabemos en qué consistía, nos aventuramos a decir que la materia prima pudo ser el renombrado café del Valle de Agaete. Uno de sus platos más demandados era el *lechón asado a la cubana*, aunque en su menú siempre había espacio para las ensaladas, los espárragos, las frutas y el postre.

No obstante, dependiendo del hotel y del restaurante, y por descontado del cliente o del visitante, el menú era íntegramente de la cocina francesa –*Hotel Metropole y Continental*–, platos de la cocina francesa y española –*Restaurante España, Restaurante Jandilla*–, principalmente española y algo de la italiana –*Hotel Universal*–, con un acento más canario –*Hotel Guayarmina*–, o una combinación de la cocina española, inglesa y criolla –*Hotel Restaurante Ariete*–. En sus menús no se especifica los primeros y segundos platos, aunque eran muy variados, incluyendo aperitivos y entremeses, consomés, potajes, caldos y sopas de aves y de carnes, pastas, mariscos, pescados, gran variedad de carnes y exquisiteces de la cocina francesa, española, inglesa, italiana, holandesa y criolla, además del pudding, sorbetes, frutas y cafés. No precisando ninguno de los menús la elección de los distintos platos por parte del usuario. Variando la oferta de la carta a un menú con el todo incluido en las dos estaciones balnearias, *Azuaje* y *Los Berrazales*, no incluyendo las bebidas en estos hoteles vacacionales. Como tampoco refieren los precios, salvo en los balnearios, donde se incluye con el hospedaje,

Agaetespacioweb

el *todo incluido*. Cuestión diferente son los convites y banquetes, donde se come con arreglo a un menú y bebida concertada.

En cuanto a la materia prima, como los ingredientes y salsas específicas, aceites, arroces y pastas, productos envasados, exquisiteces, bebidas y licores eran de importación[36]. Las carnes, el pescado, la langosta, el marisco, las aves de corral, los huevos, las papas, las verduras y hortalizas, el café y las frutas, eran sin duda del campo canario y de la flota pesquera canaria, es decir productos canarios para una cocina de ámbito internacional y de extrema calidad. El Mercado de Las Palmas abastecía a estos establecimientos de todos los productos del campo canario, frescos y variados, y las lonjas las mejores carnes, mariscos y langostas. Destacando, desde mi punto de vista, el uso de productos del país como el café y el vino *Mocanal*, además de la gran variedad de carnes, todos del agro de Gran Canaria. Un ejemplo de sostenibilidad lo fue el *Hotel la Salud* y el *Hotel Guayarmina*, el propio Valle y la costa de Agaete suministraban a los establecimientos prácticamente de casi todo, habida cuenta de la importancia que tenía la agricultura, la ganadería y la pesca en la zona, fijando en lo posible esta industria turística a la población en su entorno, por el número de trabajos indirectos vinculados a la explotación hotelera. En el caso del *Hotel Guayarmina*, los propietarios del establecimiento contaban con una huerta, un estanque y árboles frutales, y una *tablajería* en San Pedro[37], que suministraba carne diariamente al hotel. Juan del Rosario Sosa gustaba en sus menús incluir la langosta en distintas formas, el arroz a la valenciana, los espárragos en diferentes maneras y el foie gras. De las carnes, la más utilizada fue la de vacuno y la de aves, en menor medida el cerdo y el cordero y en pocas ocasiones el cabrito. Utilizando los huevos en sus menús en su justa medida, eso sí, cuando los utilizaba como materia prima lo hacía con una exquisitez de acorde con sus cualidades culinarias. Así como los buñuelos, su especialidad, dando paso a todo tipo de postres y pudin.

Pendiente de estudios posteriores específicos y de las cocinas de referencia en su momento, estamos en disposición de decir –no importa equivocarnos–, que los hermanos Juan, Gregorio y Antero del Rosario Sosa, crearon escuela en este ramo profesional, además de prestigio y respeto en el ámbito empresarial. En el caso de nuestro biografiado, elevó la cocina a un nivel insospechado, dejando una escuela de maestros cocineros, como Juan Pérez, experto

[36] El 30 de agosto de 1918, el Cabildo de Gran Canaria publicaba una relación de productos de importación sujetos a la exacción de arbitrios.

[37] La regentaba Juan Tito Suárez García, uno de los hermanos propietarios del Hotel Guayarmina.

Agaetespacioweb

cocinero y aventajado alumno de Juan del Rosario Sosa, encargado de la cocina de la *Casa de comidas Falcón*, en la calle Ripoche núm. 15, en el puerto de La Luz[38].

En definitiva, los platos del maestro fueron degustados por amplios sectores de la sociedad, desde políticos a empresarios, de artistas a intelectuales, como el poeta Alonso Quesada y su familia[39].Todo ello nos hace pensar que la propia ciudad de Las Palmas, su cosmopolitismo, las costumbres culinarias de los *chef* extranjeros y propietarios de los restaurantes, la cocina tradicional y los recetarios de principios del pasado siglo, contribuyeron sin lugar a dudas a la diversidad de la cocina del maestro Juan del Rosario Sosa, lo que se ha denominado cocina de detalle, minuciosa y con un alto grado de ensueño.

5. Restaurantes y menús de la cocina del *chef* Juan del Rosario Sosa

RESTAURANTE ESPAÑA, 1905, plaza San Bernardo

<<***Menú***>>

Langosta con salsa mayonesa
Arroz a la valenciana
Chateaubriand[40]
Pavo trufado[41]
Espárragos
Pasteles de foie gras
Pudding Neptuno
Sorbete
Postres y café
Vinos Mocanal y Quevedo
Champagne y licores

*****

OBSERVACIONES:

- Menú elaborado durante la visita del Ministro de Marina Eduardo Cobián y Roffignac.
- Amplio dominio de la cocina internacional.
- Combina platos de la cocina francesa y española.

MATERIA PRIMA:

[38] Su propietario era Pablo Falcón, conocidísimo en Valleseco y Teror, como en los pueblos del norte.
[39] Consta de la entrevista realizada por Luis Jorge Ramírez a Carlos Remedios Herrera en 1955.
[40] Plato de la cocina francesa a base de filetes de res, champiñones, ajos, aceite, vino tinto, mantequilla, brandy, sal y pimienta.
[41] Receta compuesta principalmente de pechuga de pavo, pimienta, sal, huevos, vino y jamón serrano.

Agaetespacioweb

- Determinados ingredientes, exquisiteces, arroces y espárragos de importación.
- Café del país o de importación[42].
- Carnes y frutas de Gran Canaria.
- Langosta de la flota pesquera canaria.
- Vinos de Santa Brígida y de Castilla y la Mancha.
- Bebidas y licores de importación.

HOTEL METROPOLE, 1906, Alcaravaneras, calle León y Castillo núm. 342

<<***Menú***>>

Horsd'oeuvres a la moderne = entremeses
Consommé roy de printanier = consomé royal de primavera[43]
Petits patés aux huitres = paté con ostras
Filet de boeuf a la Montpensier = filete de ternera a la Montpensier
Aspic de foie gras = gelatina de foie gras
Poularde rotié aux cresson = pularda a la parrilla con berros
Pommes pailles = papas pajas
Salade de saison = ensalada de temporada
Asperges en branches = espárragos en ramas
Sauce mousseuse = salsa mousseuse
Crème diplomat = crema diplomática[44]
Gâteau Breton = pastel bretón
Glace Marie Louise = helado de Marie Louise
Gaufrettes = barquillos
Fruits, dessert = frutas y postre
Café

*****

OBSERVACIONES:

- Menú elaborado durante la visita del Rey Alfonso XIII y su séquito.
- Gran dominio de la cocina francesa.

MATERIA PRIMA:

- Determinados ingredientes, exquisiteces y espárragos de importación.
- Las ostras, langostinos, pescadillas y mariscos en este establecimiento procedían de Cádiz.
- Café del país o de importación.
- Carnes, papas, verduras y frutas de Gran Canaria.

[42] En la casa ubicada en la calle San Ildefonso núm. 4 de Las Palmas se vendía café del país, bajo la denominación de *Café de San Antonio*, a 2,50 pesetas la libra.

[43] Puede que la intención fuera decir consomé a la *royal*.

[44] Crema de la pastelería francesa compuesta de hojas grandes de gelatina, leche, azúcar, yema de huevo, almidón de maíz, una cucharadita de vainilla en polvo, mantequilla y crema líquida.

Agaetespacioweb

***LUNCH** ofrecido* al Rey Alfonso XIII, 1906, Casas Consistoriales

<<***Menú***>>

Tímbal a la Mirabeau = timbal a la *Mirabeau*[45]
Jambón braisé au champagne = estofado al champán
Épinarde au beurre = espinacas con mantequilla
Choux blanc en salade = ensalada de berzas
Suprême de volaille à la hongroise = suprema de aves a la húngara
Cotelettes d'agneau a la maison = chuletas de cordero a la casa
Pommes a la parisienne = papas a la parisina
Pointes d'asperges = puntas de espárragos
Petits pois a la paysanne = guisantes a la campesina
Gelée aux abricots = gelatina de albaricoques

*****

OBSERVACIONES:

- Aperitivo ofrecido por el Ayuntamiento de Las Palmas al Rey Alfonso XIII.
- No especifica el restaurante ni el cocinero encargado de elaborar el menú.
- Menú de la cocina francesa que recuerda a los platos de nuestro *chef*.
- Fue servido en una sala habilitada de comedor, posiblemente en el *Salón Dorado*.

MATERIA PRIMA:

- Determinados ingredientes y envasados de importación.
- Carnes, verduras y frutas de Gran Canaria.

HOTEL CONTINENTAL, 1907, plaza San Bernardo

<<***Menú***>>

Hors d'oeuvres varies = entremeses variados
Potage A. Germain = sopa de A. Germain[46]
Consommé a la princesse = consomé a la princesa
Filet de mortel à la Colbert = filete de pescado a la Colbert[47]
Petits bonché es à la Reine = bocados a la reina
Aspic de foie gras a la royale[48] = gelatina de foie gras picante a la royale[49]
Poulet de grain rôti = pollo de corral asado
Salade italienne = ensalada italiana
Asperges en branches = espárragos en rama

[45] Costumbre de añadir una pequeña porción de anchoas en aceite a las carnes a la parrilla, aunque también constituye un procedimiento para la elaboración de otros platos donde siempre está presente la anchoa.
[46] Un clásico de la gastronomía francesa preparado originariamente con guisantes o arvejas frescas.
[47] Salsa clásica de la cocina gala que se sirve con pescado, con verduras e incluso con carnes.
[48] Se denomina *aspic* a la sustancia gelatinosa empleada en la elaboración de platos fríos.
[49] Denominación de origen francés que se utiliza para aquellos ingredientes de caza que se sirven deshuesados y rellenos con hígado.

Agaetespacioweb

Sauce hollandaise = salsa holandesa
Crème praliné = crema praliné[50]
Bombe a la vainille = helado de vainilla
Fruits, dessert = frutas y postre
Café = café

*****

OBSERVACIONES:

- Ofrecido por la dirección del hotel a la prensa el día de la inauguración.
- Juan del Rosario Sosa tenía arrendado el *Hotel Inglaterra*.
- Menú de la cocina francesa que recuerda a la cocina de nuestro *chef*.

MATERIA PRIMA:

- Determinados ingredientes y envasados de importación.
- Carnes, verduras y frutas de Gran Canaria.

HOTEL CONTINENTAL, 1910, plaza San Bernardo

<<***Menú***>>

Caviar sur canapé = canapés de caviar
Potage tortue = sopa de tortuga
Consommé fleury = consomé fleury
Saumon bouilli sauce hollandaise = salmón hervido con salsa holandesa
Pommes nouvelles = papas nuevas
Filet de barvuf garni a la Massenet = filete de pescado guarnecido a la Massenet[51]
Aspic de foie gras truffé en Bellevue = gelatina de foie gras trufado
Sorbet au champagne = sorbete de champagne
Dindonneau farci rôti = asado de pavipollo/pavezno relleno
Salade panachée = ensalada mixta
Asperges en sauce mousseline = espárragos en salsa mousseline
Gâteau napolitaine = pastel napolitano
Baba a la crème = Baba a la crema/pastel con ron
Bombe Nelusko = postre de helado
Fruits - café noir = frutas y café
Jerez, Liebfraumilch, Château Laffite = Jerez, Liebfraumilch, Château Laffite
Mumm Cordon Rouge = champagne *Cordon Rouge*
Liqueurs = licores

[50] El *praliné* es una golosina francesa muy utilizada en repostería, compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana confitada en azúcar caramelizado.

[51] La traducción más próxima es *Barbus*, género de peces de la familia *cyprinidae*. *Garni*, es un condimento básico de la cocina francesa, consistente en un manojo de hierbas aromáticas atadas con un hilo.

Agaetespacioweb

*****

OBSERVACIONES:

- Menú elaborado durante la visita de la Infanta Isabel de Borbón y Borbón y su séquito.
- Dominio de la cocina internacional.
- Platos de la cocina francesa, española, inglesa, holandesa e italiana.

MATERIA PRIMA:

- Determinados ingredientes, exquisiteces y espárragos de importación.
- Café del país o de importación.
- Carnes, papas, verduras y frutas del país.
- Salmón y tortuga de importación.
- Vinos españoles, alemanes y franceses.
- Licores y bebidas de importación.

HOTEL UNIVERSAL, 1929, León y Castillo núm. 1, frente al parque de San Telmo

<<***Menú***>>

Entremeses variados
Sopa de marisco
Caldo de gallina
Crema de espárragos
Huevos a la orden
Filetes de merluza rebozados
Langosta fresca en salsa tártara[52]
Arroz con pollo
Callos a la madrileña
Gallina trufada en gelatina
Lomo de cerdo a la jardinera
Chuletas de carnero a la villaroy[53]
Lomo de buey a la inglesa
Tallarines a la italiana
Bistec con patatas fritas
Ensalada rusa
Paticería variada[54]
Flan de frutas
Frutas
Café, vinos, cervezas y licores

*****

[52] La *salsa tártara* contiene mayonesa, mostaza, alcaparras, aceitunas, cebollas, rábano y a veces perejil.

[53] La *villaroy* es una salsa derivada de la bechamel, aunque algo más espesa debido a la añadidura de queso y clara de huevo, razón por la que se emplea en el rebozado de algunos platos.

[54] Puede que sea *pâtisserie* o *pasticcería*, cuya traducción sería pasteles, o repostería variada.

Agaetespacioweb

OBSERVACIONES:

- Carta menú elaborada para los domingos.
- Platos de la cocina española, francesa, inglesa e italiana.

MATERIA PRIMA:

- Arroz, espárragos y pastas de importación.
- Café del país o de importación.
- Carnes, huevos, papas, verduras y frutas de Gran Canaria.
- Pescado, marisco y langosta de la flota pesquera canaria.
- Licores y bebidas de importación.

HOTEL GUAYARMINA, 1934, estación balnearia de Los Berrazales

<<***Menú***>>

Potaje de legumbres
Tortilla a la española
Pescado rebozado con salsa de tomate
Pastelón de ternera
Pudding - buñuelos de viento con almíbar de vino
Café y frutas

*****

OBSERVACIONES:

- Menú elaborado para un día cualquiera de la temporada estival.
- Cocina española, aunque también disponía de carta con platos de la cocina inglesa y francesa.
- Pensión diaria de diez a trece pesetas, con el *todo incluido*.
- Este hotel contaba con dos cocineros y seis camareros.

MATERIA PRIMA:

- Legumbres del país.
- Café posiblemente de Agaete.
- Carnes, huevos, papas, verduras y frutas del Valle de Agaete.
- Pescado del puerto de Las Nieves.

HOTEL RESTAURANTE ARIETE, 1935, calle Viera y Clavijo núm. 7

<<***Menú***>>

Ordubres[55] ***variados*** = *entremeses variados*
Caldo de gallina

[55] *Ordubres* es la traducción *sui generis* del francés Hors d'oeuvres varies.

Agaetespacioweb

Sopa de rabo de buey
Sopa de marisco
Ensalada rusa
Langosta fresca con salsa tártara
Pescado frito
Paella de arroz a la valenciana
Pastelillos a la financiers[56]
Pollo fricasé[57]
Entrecot de ternera
Chuletas de cerdo en adobo
Riñones a la plancha
Rosbif a la inglesa[58]
Bistec de bichillo
Espárragos
Mantecado
Buñuelos de viento en almíbar de vino

*****

OBSERVACIONES:

- Menú elaborado para los domingos[59].
- Platos de la cocina española, inglesa y francesa.

MATERIA PRIMA:

- Salsas, arroces y espárragos de importación.
- Café, posiblemente de Agaete, aunque también de Hispanoamérica.
- Carnes, papas, verduras y frutas de Gran Canaria.
- Pescado, mariscos y langosta de la flota pesquera canaria.

HOTEL RESTAURANTE ARIETE, 1935, calle Viera y Clavijo núm. 7

<<***Menú de Navidad***>>

Entremeses variados
Sopa de gallina con yema
Pastelillos de pollo
Tornado de bichillo a la resina[60]
Lechón asado a la cubana

[56] Plato clásico de la gastronomía francesa.
[57] Plato de la cocina francesa cuyos ingredientes es pollo, sal, pimienta, nuez moscada, pimentón, aceite de oliva, harina, agua, vino blanco, mantequilla, tomillo y perejil.
[58] Plato de la cocina inglesa al horno, compuesto de lomo de vaca, salsa *perrins* –salsa inglesa–, pimienta negra, aceite de oliva, vino tinto, caldo de carne, maicena, mantequilla y brandy.
[59] Su segundo cocinero era Alfonso Janeiro, que había trabajado en el *Hotel Royal* de Teror.
[60] El *tornado* hace referencia a la forma en espiral, al estilo de las brochetas.

Agaetespacioweb

Pasteles de Pascua
Buñuelos de viento en almíbar de vino
Postres
Vinos de mesa

*****

OBSERVACIONES:

- Menú de navidad elaborado para el club la *Peña Ateneo Los Amigos*.
- Precio por comensal 10 pesetas.
- Platos de la cocina española y cubana.

MATERIA PRIMA:

- Algunos ingredientes de importación.
- Carnes, huevos y papas de Gran Canaria.
- Vinos sin especificar.

BAR RESTAURANTE JANDILLA, 1940, playa de Las Canteras

<<***Menú***>>

Entremeses variados
Consomé doble en taza
Sopa de tortuga
Sopa de marisco
Huevos a la flamenca[61]
Tortilla con espárragos
Tortilla a la cocotte[62]
Langosta fresca con salsa rémoulade[63]
Langosta a la vinagreta
Merluza menier[64]
Pequeños bolevar de ostras[65]
Aspic de foie gras = *gelatina de foie gras*
Costillas de cerdo
Lomo de buey al jugo
Entrecot de ternera a la jardinera
Paella a la valenciana

[61] Exquisito plato muy apreciado en la cocina andaluza.
[62] La *cocotte* es una mini cazuela típica de Francia**,** que suele ser de hierro fundido o de cerámica. Son piezas únicas que conservan el aroma de los alimentos y el calor de los platos.
[63] La *rémoulade* es una salsa tradicional francesa hecha con mayonesa y mostaza blanca. Sirve para acompañar verduras al vapor, pescados y carnes frías o calientes.
[64] La salsa *menier* forma parte de la cocina francesa desde finales del siglo XIX. Sus ingredientes son mantequilla, limón, perejil picado y sal.
[65] Desconocemos la traducción de *bolevar*, ya que no podemos precisar si fue escrito correctamente.

Agaetespacioweb

Costillas de cerdo ala milanesa
Ñoqui a la italiana
Pollo asado con papas doradas
Cabrito embarrado
Bistec de lomo braisé[66]
Bistec de ternero
Tornado de bichillo
Fiambres surtidos
Legumbres variadas
Ensalada nacional
Postres
Buñuelos con miel de abeja
Flan caramelo
Cabinet pudding = pudin gabinete
Polvorones

*****

OBSERVACIONES:

- Carta de comida diaria.
- Platos de la cocina francesa, española e italiana.

MATERIA PRIMA:

- Algunos ingredientes, pastas, legumbres, salsas, arroces y espárragos de importación.
- Exquisiteces, fiambres, tortuga y ostras de importación.
- Carnes, papas, hortalizas, verduras y frutas de Gran Canaria.
- Pescado, mariscos y langosta de la flota pesquera canaria.

6. Cronología básica de Juan del Rosario Sosa y familia

1. 1875, nació en el Valle de Agaete el 27 de diciembre.
2. 1890, a los 14 años trabajó en el *Hotel Taoro* de La Orotava.
3. 1893, regresó a su pueblo natal.
4. 1894, trabajó en el *Hotel Metropole* de Las Palmas.
5. 1895, fue llamado a filas, cocinando para el Gobernador Militar de Las Palmas.
6. 1896, fue movilizado para combatir en Filipinas, donde fue condecorado.
7. 1898-1899, trabajó en el *Hotel Metropole*.
8. 1902, cocinero de la *Fonda La Montañesa* de Las Palmas.
9. 1903-1904, desconocemos donde realizó su actividad profesional.
10. 1903, falleció su padre Francisco Rosario y González.

[66] La traducción refiere a un *bistec* cocido a fuego lento o estofado.

Agaetespacioweb

11. 1905, cocinero del *Restaurante España*, en la plaza San Bernardo.
12. 1906, trabajó en el *Hotel Metropole*, Alcaravaneras, calle León y Castillo nº 342.
13. 1907, falleció su madre María de la Encarnación de Sosa y Rosario.
14. 1907, arrendó el *Hotel Inglaterra* de Las Palmas.
15. 1908, posiblemente chef del *Restaurante Unión*, en la calle Bravo Murillo nº 16.
16. 1909, trabajó presumiblemente en el *Hotel Madrid*, en la calle Cairasco nº 2.
17. 1910, regentó el *Hotel Continental*, en la plaza San Bernardo.
18. 1911-1913, no consta actividad, aunque pudo trabajar en el *Hotel Continental***.**
19. 1913, su hermano Gregorio se hizo cargo de la cocina del *Hotel Azuaje*.
20. 1914-1915, no consta actividad, aunque pudo seguir en el *Hotel Continental***.**
21. 1916, cocinero del *Hotel Balneario de Azuaje*.
22. 1917, no consta actividad, aunque pudo estar vinculado al *Hotel Azuaje***.**
23. 1918, cocinero del *Hotel Balneario de Azuaje*.
24. 1919, no consta actividad, pudo estar ligado al *Balneario de Azuaje* o al *Hotel Artiles*.
25. 1920, secretario de la Junta Directiva de la Sociedad de Hoteles, Cafés y Sociedades.
26. 1920, trabajó de cocinero en el *Hotel Artiles*, Guía de Gran Canaria.
27. 1921-1925, no consta actividad.
28. 1923, el cocinero del *Hotel la Salud* era Francisco Quintana González.
29. 1926, trabajó de cocinero en el *Hotel la Salud*, Los Berrazales.
30. 1927, el *Hotel la Salud* contrató al cocinero Gumersindo Hinojal.
31. 1928, trabajó de cocinero en el *Hotel la Salud*, Los Berrazales.
32. 1928, en el *Hotel Santa Catalina*, donde cocinó para Miguel Primo de Rivera.
33. 1929, arrendó el *Hotel Universal*, situado frente al Parque San Telmo.
34. 1929, trabajó de cocinero en el *Hotel la Salud*, Los Berrazales.
35. 1929, el *Hotel Balneario de Azuaje* contrató al cocinero Gumersindo Hinojal.
36. 1930-1931, no consta actividad, aunque pudo estar ligado al *Hotel Universal*.
37. 1932, de *chef* y maestro cocinero en el *Hotel la Salud*, Los Berrazales.
38. 1932, falleció su hermana Dolores del Rosario Sosa.
39. 1933, no consta actividad, aunque pudo estar de cocinero en el *Hotel Guayarmina*.
40. 1934-1935, de *chef* y maestro cocinero en el *Hotel Guayarmina*, Los Berrazales.
41. 1935, regentó el *Restaurante Bar Ariete*, en la calle Viera y Clavijo nº 7.
42. 1935, su hija Concepción contrajo matrimonio con Manuel Hernández Talavera.
43. 1936, continuaba regentando el *Restaurante Bar Ariete*.
44. 1938, falleció su hermano Antero del Rosario Sosa.
45. 1939, cocinero del *Bar Restaurante Andaluz*, en la calle Viera y Clavijo nº 25.
46. 1940, cocinero del *Bar Restaurante Jandilla*, en la playa de Las Canteras.
47. 1941, fue sometido a una operación quirúrgica, de la que se restableció.
48. 1941, defunción de su hermano Simeón del Rosario Sosa.
49. 1944, murió en El Valle su hermano José.
50. 1958, falleció Juan del Rosario Sosa, a los 82 años de edad.
51. 1964, deceso de su hijo Francisco, casado con María Luisa Fabelo Santana.
52. 1967, su hija Josefa es nombrada maestra de la graduada de Agaete.
53. 1969, falleció su esposa Josefa Ageno Machín, a los 88 años.

Agaetespacioweb

54. 1986, óbito de su hija Concepción, a los 75 años de edad.
55. 1993, falleció su hija Josefa, viuda de Juan Valido Martín, a los 87 años.
56. 2018, 142 años de su nacimiento y 60 de su fallecimiento.
57. Juan del Rosario Sosa es merecedor de una calle en su Valle de Agaete.

7. BIBLIOGRAFÍA

7.1. Fuentes de archivos

AGM, Archivo General Militar de Segovia

AHMVA, Archivo Histórico Municipal Villa de Agaete

AJMVA, Archivo Juzgado Municipal Villa de Agaete

APSPVA, Archivo Parroquia San Pedro del Valle de Agaete

APVA, Archivo Parroquial Villa de Agaete

FEDAC, Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria

7.2. Fuentes de hemeroteca

Jable. Archivo de prensa digital de Canarias de la ULPGC

7.3. Fuentes impresas

CRUZ Y SAAVEDRA, Antonio J. y JORGE MENDOZA, Inés (2008). "Don José Sánchez y Sánchez, 1853-1917. En el nonagenario aniversario de su muerte". *Infonortedigital.com*, ISSN 1989-1210.

CRUZ Y SAAVEDRA, Antonio J. (2011).*Arquitectura y artes plásticas en la Villa de Agaete*. Cabildo de Gran Canaria.

CRUZ Y SAAVEDRA, Antonio J. (2012). *"Un puerto de 2º orden de escala en el Atlántico: el fondeadero de Las Nieves, Agaete. Tráfico marítimo y mercancías"*. Trabajo inédito.

CRUZY SAAVEDRA, Antonio J. (2017). *Las aguas termales y el turismo de salud en la Villa de Agaete*. Trabajo inédito, 375 páginas.

CRUZ Y SAAVEDRA, Antonio J. (2018). "Antonio de Armas Jiménez, 1820-1895: hijo ilustre de Agaete y figura relevante de Gran Canaria". En *Agaeteespacioweb.com*, ISSN 2444-9768.

LIRIA RODRÍGUEZ, Jorge A. (2004). *La peculiar administración española en Filipinas (1890-1898). Canarias y el archipiélago Asiático"*. Anroart ediciones.

SANTANA GUERRA, José Mª (2017). "El convento de las Bernardas y el Círculo Mercantil". *La Provincia*, 25-VIII-2017, LPGC, s.p.

8. Agradecimientos

Al Coronel Diego Quirós Montero, Dr. en Historia e investigador. Al Licenciado en Historia y documentalista Aréstor Antonio Cruz Jorge. A Sergio Aguíar Castellano, Licenciado en Filología Hispánica, investigador y archivero municipal de Guía. Al profesor Braulio Saavedra Padrón. A don Tomás Martín Trujillo. A los funcionarios del Ayuntamiento de Agaete Juan Francisco Espino Cruz y Domingo Valencia Rosario. A José Antonio Rosario Ramos, encargado del archivo municipal de Agaete. A Inés Jorge Mendoza y a Javier Tadeo Alemán. A todos el obligado agradecimiento por la inestimable colaboración y publicación de este trabajo.

9. Nota del autor

Pongo a disposición este correo electrónico: personajesagaete@outlook.es, para aquellos que deseen aportar cualquier dato sobre esta familia de agaetenses. Sin duda alguna enriquecería este trabajo y contribuiría a recordar aún más a esta figura relevante de la Historia de nuestro municipio y de Gran Canaria.

10. Anexo fotográfico

Caricatura de Juan *el Pelado*, de Paco Cabrera, 1935

La Orotava. *Hotel Taoro*, 1890-1900. Fotografía de Marcos Baeza Carrillo. Fedac

Agaetespacioweb

Guía de Gran Canaria, *Hotel Artiles*, 1880-1890. Fedac

Hotel Metropole, Alcaravaneras, 1890-1900. Fedac

Patio salón del *Hotel Metropole*, Alcaravaneras, 1917. Fedac

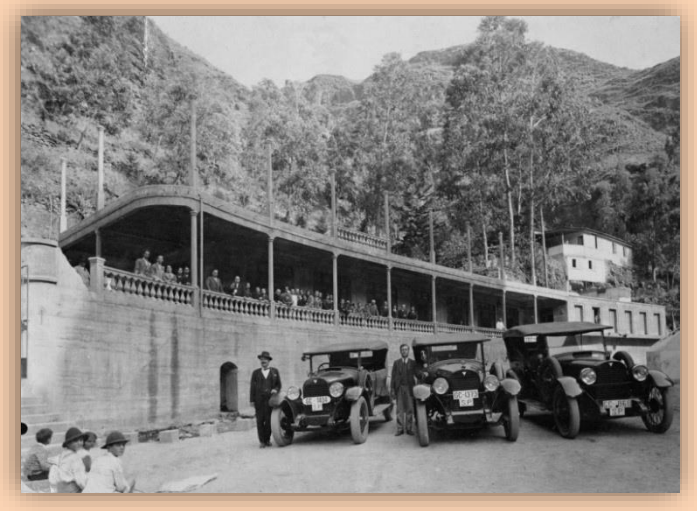
Agaetespacioweb

Hotel Continental, plaza San Bernardo, 1910-11. Fedac

Interior del *Hotel Continental*, plaza San Bernardo, 1917. Fotografía de Kurt Herrmann. Fedac

Cafetería del *Hotel Continental*, plaza San Bernardo, 1917. Fotografía de Kurt Herrmann. Fedac

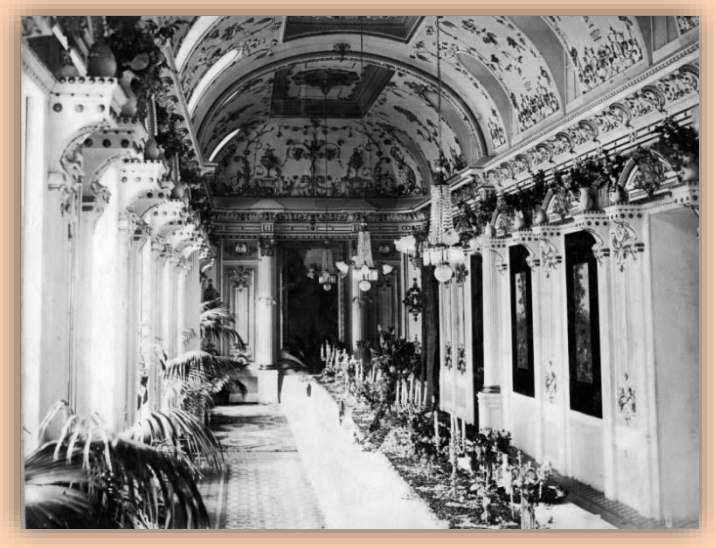
Agaetespacioweb



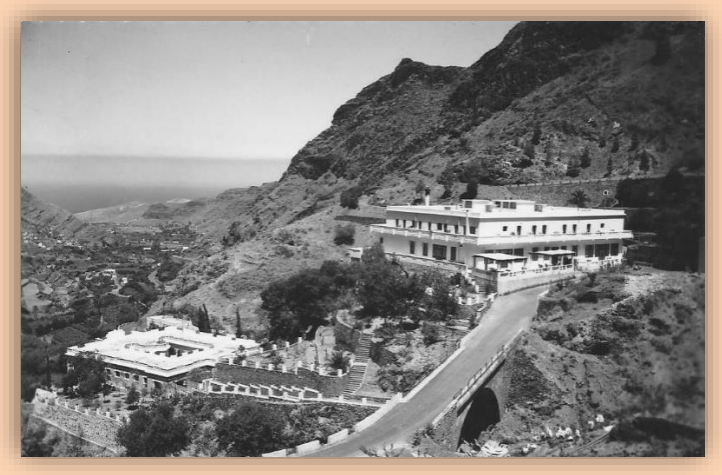
Balneario de Azuaje, 1930. Fedac

Hotel Santa Catalina, 1927. Fotografía de Leopoldo Prieto. Fedac

Hotel Madrid, calle Cairasco de Figueroa, 1895-1900. Fedac



Ayuntamiento de Las Palmas, *Salón Dorado*, 1905. Fotografía de José Alonso García. BVPB-MECD



Vista panorámica del balneario y del *Hotel Guayarmina*, 1954. Postal propiedad del autor

Hotel Taoro, 1900-1905, Fedac

Agaetespacioweb